

JAHRBUCH

#6

**JAHRBUCH: BAU UND BETRIEB VON
GROSSKÜCHEN + FOOD-SONDERTEIL**

SONDER-
PUBLIKATION

2025

+
**WAND-
KALENDER
2026**





world of cooking

Reinigung ist Chefsache



FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

Multifunktionales Highspeed Kochen
mit **SpaceClean®**, der einzigen
vollautomatischen Reinigung für Tiegel*.

* Option

Du willst mehr erfahren?
Einfach den QR-Code scannen
und von Stefan alles wichtige
zum **FlexiChef®** und unserer
Option SteelPlus erfahren!



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Deutschlands zweitgrößter Food-Markt? Nicht Restaurants, nicht Lieferdienste – sondern die Gemeinschaftsverpflegung. Und wie vielfältig, engagiert und innovativ unsere Branche ist, haben wir wieder erlebt: bei unserer Best-Practice-Tour in Hamburg – und dem konstruktiven Austausch während dieses Tages. Danke an alle, die mitgemacht haben: sich begeistern ließen, nachgefragt und geantwortet haben.

Dieser Tag zeigte es einmal mehr: Die Gemeinschaftsverpflegung ist kein Randphänomen – sie ist ein zentraler Bestandteil unseres Alltags und wirtschaftlich stark. Laut Dehoga versorgen die Einrichtungen der GV – dazu zählen Kitas, Schulen, Betriebskantinen, Kliniken, Pflegeheime und Mensen – täglich etwa 17 Millionen Menschen. Das Gesamtmarktvolumen der Gemeinschaftsgastronomie belief sich 2024 auf etwa 16,8 Milliarden Euro, damit ist GV ein gewichtiger Faktor, genau genommen der zweitgrößte in der Außer-Haus-Verpflegung, neben der Individualverpflegung.

Welche tragende Rolle Technik und Ausstattung dabei spielen, wissen wir alle sehr genau. Deshalb nehmen wir Sie in dieser Ausgabe mit – hin zu Fragen an Küchenplaner und zu deren spannenden Antworten. Und eine aktuelle Übersicht der wichtigsten Fachleute finden Sie auch dieses Mal in unserem Jahrbuch Bau und Betrieb von Großküchen.

Unsere Branche zeigt, dass sie nicht nur in der Lage ist, große Mengen zuverlässig zu versorgen. Sie wächst auch in Verantwortung – für Qualität, nachhaltige Beschaffung, gute Arbeitsbedingungen und sinnvolle Konzepte. Dabei bleibt eines klar: Gemeinschaftsverpflegung ist mehr als Essen, sie ist Teil unserer Gesellschaft. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben friedvolle und helle Weihnachtsfeiertage. Und einen hervorragenden Start in ein neues Jahr. Möge es ein gesundes werden, beruflich und privat.

Ihr CATERING MANAGEMENT Team



AKTUELLES

- 4 Best-Practice-Tour Hamburg
- 8 FCSI-Jahresmeeting

FOOD & FUTURE

- 12 Lebensmitteltrends 2026
- 14 Zöliakie in der GV
- 18 Aus der Praxis: Tut gut, schmeckt gut
- 20 So gelingt der perfekte Menüabschluss

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN

- 22 Kantinenprogramm NRW
- 26 Menükalkulation
- 28 Schwarzwald-Baar-Klinikum
- 30 Effizient und prozessoptimiert



SPÜLEN UND REINIGEN

- 32 Campusgastronomie in Göttingen
- 34 Bechern in der Barclays Arena
- 37 Smarter spülen
- 38 Durchgedacht geplant

WARENWIRTSCHAFT

- 40 KI-Agenten am Start

PLANERPRAXIS

- 42 Frank Wagner im Gespräch über Planungsaufgaben
- 44 Ulrike Kolb und Charlotte Kolb-Bönkhoff antworten

JAHRBUCH-ÜBERSICHT DER FACHPLANER

- 48 Fachplaner
- 62 Branchenführer
- 62 Impressum

Beilage: Jahreskalender

Titelbild: Robert Kneschke/stock.adobe.com





Helke Sievers (7)

BEST - PRACTICE - TOUR IN HAMBURG

Hanseatische Häppchen und moderne Arbeitswelten

Mitte November ging unsere Best-Practice-Tour wieder auf die Reise – dieses Mal nach Hamburg.

P üntzlich um 8.30 Uhr trafen wir uns am Hamburger Hauptbahnhof. Nach der schon fast traditionellen Begrüßung und Übergabe der Namensschilder begann unsere Tour mit dem Reisebus. Unsere erste Station führte uns zu Reemtsma, in die industrielle Geschichte Hamburgs. Gegründet 1910, beschäftigt das Unternehmen rund 1.500 Mitarbeitende in Produktion, Verwaltung und Forschung. Bekannt ist es unter anderem für klassische Marken – zugleich setzt das Unternehmen zunehmend auf moderne Alternativen und Nachhaltigkeit. Die Kantine im modernen Neubau der Hamburger „Marzipanfabrik“ spiegelt diesen Wandel eindrucksvoll wider: modern, offen und international. Vor Ort konnten wir erleben, wie ein Betriebsrestaurant mit Bedienkonzept umgesetzt wurde. Das im Februar

eröffnete Restaurant bietet 160 Sitzplätze. Über eine App wird das Essen vorbestellt, die Tischnummer gescannt, und innerhalb von drei Minuten serviert – die Planer von Profi-tabel und die Betreiber äußerten sich begeistert. Die Gäste erst recht!

Nachhaltigkeit und Architektur in der Arbeitswelt

Weiter ging es zu Beiersdorf, dem global agierenden Unternehmen im Bereich Hautpflege. Am Standort arbeiten ca. 3.200 Mitarbeitende in Forschung, Entwicklung, Marketing und Verwaltung. Das 2023 eröffnete Campus-Gebäude gilt als Vorzeigeprojekt für nachhaltige Architektur, mit viel Tageslicht und energieeffizienter Bauweise.



1 Hanseatischer Empfang mit Sonne und rotem Backstein: Bei Reemtsma.

2 Offen und kommunikativ: Blick in die Küche bei Reemtsma.

3 Moderne Arbeitswelten bei Beiersdorf.

4 In Grün gehüllt: Geschirrrückgabestation bei Beiersdorf.

5 Mittagspause, auch für unsere TourteilnehmerInnen, hier bei Beiersdorf.

6 Teile des Foodcourts bei Beiersdorf.



7



9



10



12



8



11

7 „Green DESY“: Flächen- und Dachgrünung für Biodiversität.

8 In Hamburg: Kurs liegt an. Auch in der Snackpause bei DESY.

9 In der Küche der Berenberg-Privatbank.

10 Mit eigener Patisserie. Berenberg-Privatbank Hamburg.

11 Einladend: Genuss+Harmonie empfängt uns.

12 Fragen, Antworten, Impulse: Best-Practice-Tour im besten Sinne.

Der Empfangsbereich ist das großräumige Working Café mit leicht wirkender, großzügiger Architektur, viel „Leben“ und Platz für Treffen. Auch die offenen Meetingflächen laden zum Austausch ein.

Das Betriebsrestaurant bietet Platz für 750 Gäste, der Food-court umfasst acht Menülinien. Aus dieser Vielfalt das Beste für das eigene Mittagessen zu wählen, fiel unseren Tour-TeilnehmerInnen nicht leicht. Für die Mitarbeitenden ist der Essenspreis einkommensabhängig gestaltet, eine Tradition des Unternehmens. Auch im Unternehmensanspruch verankert: Das Betriebsrestaurant gilt als Kommunikationskonzept und Teil der Gesundheitsförderung.

Ganztagsversorgung auf einem internationalen Campus

Am Nachmittag stand DESY, ein führendes Forschungszentrum für Physik und Technologie auf dem Programm. Eine Besonderheit des Campus ist das neue „grüne Gebäude“, errichtet nach modernsten Nachhaltigkeitsstandards.

In der Kantine, betrieben von Alster-Food, herrscht Ganztagsversorgung: vom Frühstück um 7 Uhr bis zum Abendprogramm, das Restaurant schließt um 22 Uhr. Die langen Öffnungszeiten begründen sich durch die internationale Belegschaft und Gäste, die teilweise auf dem Gelände wohnen. Mittags gibt es fünf Gerichte zur Auswahl, zudem werden Veranstaltungen aus der Küche versorgt. Für die ca. 3.000 Mitarbeitenden gibt es weitere Verpflegungsangebote auf dem weitläufigen Campus.

Moderne Mitarbeiterverpflegung zwischen Tradition und Lifestyle

Die letzte Station führte uns zur Berenberg-Privatbank, die älteste Bank Deutschlands. Hier arbeiten mehrere Hundert Mitarbeitende in IT, Operations, Verwaltung und Kundenservice. Die Mitarbeiterverpflegung, betrieben von Genuss + Harmonie, ist hochwertig und findet an einem Ort statt, der Tradition und moderne Arbeitswelten harmonisch verbindet. Dazu gehören: Eine eigene Patisserie mit feinen Backwaren, ein chices Betriebsrestaurant mit knapp 200 Sitzplätzen, Eventflächen, z. T. mit Bestellautomaten, und gut ausgestattete Teeküchen.

Der Blick hinter die Kulissen und die Erläuterungen des Teams sorgten für viel Inspiration und Austausch. Bei Fingerfood und Getränken ließen wir in dieser besonderen Atmosphäre den kontrastreichen Tag ausklingen.

Kulinarik und Arbeitswelten in Einklang

Die Best-Practice-Tour Hamburg zeigte eindrucksvoll, wie moderne Gastronomiekonzepte, effiziente Küchenlösungen und durchdachtes Raumdesign die Arbeitswelt bereichern. Die TeilnehmerInnen kehrten motiviert zurück – mit zahlreichen Ideen für die eigene Praxis und Anregungen, wie kulinarische Angebote und moderne Arbeitsumgebungen Hand in Hand gehen können.

Heike Sievers

In eigener Sache:

Mittlerweile haben wir die ersten Rückmeldungen erhalten, die wir Ihnen nicht vorenthalten wollen: Einer der Teilnehmer hat sich überaus positiv geäußert, aber auch Dinge angesprochen, die aus seiner Sicht hätten besser sein können:

„Highlights: Der letzte Stop bei der Berenberg war super! Genau so haben wir uns das vorgestellt. Letztes Jahr im April in München konnten wir 4/4 Küchen bei den Stops ansehen, das war super. Jetzt in Hamburg bei der Berenberg-Bank war es ähnlich und das ist genau das, was für uns als Caterer wichtig ist. Hier konnten wir viele Infos, Best Practices und gute Gespräche mitnehmen. Was ich persönlich ganz besonders toll und professionell fand, war, dass das Team vor Ort anscheinend ein ausreichendes Briefing erhalten hat und zu 100 % auf den Termin mit uns vorbereitet war. Es gab kleine geführte Touren, genug Zeit für Fragen, etwas Fingerfood und Einblicke in die Küche und niemand war mit anderen To Do's beschäftigt.

Highlight 2: Dass Planer/Küchenbauer vor Ort waren, die auch mit uns mitgefahren sind. So konnte man die Projekte und Herausforderungen der Projekte besprechen. Das war sehr guter Input.

Das **Lowligh**t, was ich erwähnen möchte, ist der Besuch bei Beiersdorf. Die Gebäude und die Büroräume sind imposant, keine Frage. Im Zuge der Catering-Tour fanden wir die dargebotenen Eindrücke allerdings unzureichend. ... In München haben wir zum Beispiel in drei Gruppen aufgeteilt und mit Einmalkitteln ausgestattet, eine Küche besucht, die hohe Hygieneauflagen erfüllt hat. Das hätten wir uns auch hier gewünscht.“

Dankbar nehmen wir diese Kritik an und bemühen uns, zukünftig auch alle Küchen direkt besuchen zu dürfen.

Denken Sie weiter!

Bleiben Sie informiert mit unserem Newsletter, auch über folgende Best-Practice-Touren im neuen Jahr:
<https://catering.de/newsletter-anmelden/>

Oder möchten Sie Ihr Betriebsrestaurant zeigen? Dann nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf. Ihre Ansprechpartnerin ist Susanne Schmöhl, Objektleitung. E-Mail: **Susanne.Schmoehl@forum-zeitschriften.de**



FCSI DEUTSCHLAND - ÖSTERREICH IN WIEN

Pfiff & Bröselfetzen

Wenn sich die Mitglieder des FCSI Deutschland-Österreich treffen, stehen die drei Leitsätze des internationalen Planer- und Beraterverbands im Fokus: Mit „we share – we support – we inspire“ geht es stets um Kommunikation, Kooperation und Kollaboration von ExpertInnen verschiedener Disziplinen zum Wohle der gesamten Hospitality-Branche.

Pff und Bröselfetzen“ ist Wienerisch und steht für ein kleines Bier und Schnitzel. Definitiv ein passender Einstieg in die Wiener Gastro-Szene und das Motto der diesjährigen FCSI-Convention.

Sie fand Ende September in Wien statt: 120 Mitglieder und FörderpartnerInnen aus Deutschland, Österreich und Südtirol kamen zusammen.

Junge und Erfahrene bilden „Tandems“

120 von ihnen kamen vom 29. September bis 1. Oktober in Wien zusammen,

um sich zunächst bei der Jahreshauptversammlung die neuesten Entwicklungen im FCSI Deutschland-Österreich zu informieren und unter anderem Ludwig Spiegel (MKN) zum neuen Beirat und Ansprechpartner für die Belange der Fördermitglieder zu wählen. Anschließend wurde im Rahmen eines Workshops das FCSI-interne Projekt „Skill Bridge“ fortgeführt. Dabei tun sich erfahrene Mitglieder mit jungen Nachwuchskräften zu „Tandems“ zusammen, um ihre jeweiligen Perspektiven und ihr individuelles Know-how für noch mehr Qualität in der Beratung zu synchronisieren. Insgesamt

„überbrücken“ nun 14 solche Paare die Generationenunterschiede im Verband.

Tradition und Transformation

Der Innovation Circle ist das junge Konferenz-Format des FCSI Deutschland-Österreich und verbindet interne und externe ExpertInnen. In Wien war der Spannungsbogen zwischen Transformation und Tradition von Wirtschaft und Gesellschaft im Fokus. Trend- und Zukunftsforscherin Lena Papasabbas von The Future:Project in Frankfurt plädierte angesichts der Zeitenwende hin zur sogenannten Meta-Moderne für „radikale